

Rathauskeller

Rust



Speise- und Getrankkarte

Suppen

Frittatensuppe	€ 3,00
Leberknödelsuppe	€ 3,00
Knoblauchcremesuppe	€ 3,20
Serbische Bohnensuppe	€ 4,00



Hauptgerichte

Hauswürstel mit Senf und Kren	€ 6,00
Blunz'n Gröstl	€ 8,20
Szegediner Krautfleisch	€ 8,70
Gemüseplatte	€ 8,50
Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffeln	€ 8,90
Puszta Schnitzel mit Bratkartoffel	€ 8,90
Fitnesssteller	€ 9,50
Rindsgulasch mit Spätzle	€ 9,90
Backhend'l mit Salat	€ 9,50

Grillkotelette m. Pommes und Kräuterbutter	€ 10,50
Spare Ribs mit Bratkartoffeln	€ 10,50
Welsgulasch mit Topfenockerln	€ 11,50
Seehecht mit Krautsalat und Knoblauchbrot	€ 11,50
Zander vom Grill mit Petersilienkartoffeln	€ 13,20
Pfeffersteak	€ 19,50

Für zwei Personen:

Fischplatte für 2 Personen (Zander, Seehecht, Tintenfischringe, Karpfen, Wels mit Petersilienkartoffeln und Grillgemüse)	€ 42,50
---	---------

Gemischte Salat	€ 3,80
-----------------	--------

**Die Vegetarischen Speisen erfragen Sie bitte
beim Kellner**

Kindergerichte

Kinderschnitzel mit Pommes	€ 5,90
Hühnernuggets mit Pommes	€ 5,90
Fischstäbchen mit Reis	€ 5,90

Nachspeisen

Mohr im Hemd	€ 3,80
Apfelstrudel	€ 3,30
Somlauer Nockerl	€ 4,50



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

- 1/4l Traubensaft, Orangensaft, Apfelsaft, Cola oder Almdudler € 2,20
- 1/4l Aufgespritzt* € 1,50

*(Gemischte Getränke mit Leitungswasser werden mit dem gleichem Preis verrechnet wie mit Sodawasser)

- 0,33 Frucade € 2,50
- 0,33 Pepsi Light € 2,50
- 0,20 Rauch (Marille, Multi, Johannisbeere) € 2,50
- 0,33 /0,75Vöslauer (Mineralwasser) € 1,80/ € 3,60
- Leitungswasser: 1 l Leitungswasser € 0,50

Alkoholfreies Bier:

- 0,5 Null Komma Josef € 3,10

Bier vom Fass

- | | |
|-------------------|--------|
| • 0,3 Ottakringer | € 2,70 |
| • 0,5 Ottakringer | € 3,40 |
| • 0,3 Budweiser | € 3,00 |
| • 0,5 Budweiser | € 3,80 |

- 0,5 Innstadt Passauer Hefe € 3,40

Spirituosen

- 0,02 Barack € 2,80
- 0,02 Jägermeister € 2,80
- 0,02 Himbeergeist € 3,20

Caffé und Tee

- | | | | |
|--|--------|--------------|--------|
| Espresso kl. | € 2,10 | Espresso gr. | € 3,00 |
| Verlängerter | € 2,50 | Häferl Caffé | € 3,60 |
| Melange/Cappuccino | € 2,70 | Caffé Latte | € 3,60 |
| Tee: Schwarzer, Grüner, Pfefferminz, Früchte € 2,00 | | | |



Weinkarte

- 1/8 Wein (weiß oder rot) € 1,60
(Welschriesling oder Blaufränkisch)
¼ Spritzer (weiß oder rot) € 1,80



Weißwein von Ruster Weinbauern

1/8 l / Flasche

- Welschriesling (Storchenhof)** € 1,90/€ 13,50
trocken, harmonische Säure, Duft nach reifen Pfirsichen
- Grüner Veltliner (Conrad)** € 1,90/€ 13,50
Helles Grüngelb, im Duft zarte Kräuter und etwas Apfelfrucht, gut integrierte Säure, gute Länge, angenehm zu trinken
- Weißburgunder (Storchenhof)** € 2,20/€ 14,90
trocken, fruchtig, erfrischende Säure, vollreif und harmonisch
- Chardonnay (Storchenhof)** € 2,20/€ 14,90
trocken ausgebaut, elegant im Duft, mit viel Charme
- Sauvignon Blanc vom Geier (Kraft)** € 2,20/€ 14,90
Frische, grüne Paprika, Stachelbeeren, Lavendel und Lindenblüten, maskulin, verspielte Salzigkeit am Gaumen
- Grauburgunder (Tremmel)** € 2,20/€ 14,90
Trocken, reifes Bukett, stark von Rosenaromen geprägt, äußerst komplex voluminöser pikanter Gaumen
- Furmint (Karin Gabriel)** € 2,30/€ 15,40
Duft nach Apfel Und Kamille pikante Säure, sehr eigenwillig
- Pinot Blanc (Schandl)** € 2,70/€ 17,90
feinfruchtiges Burgunder-Bukett, einladene Steinobstaromen rauchig mit Pfirsichfrucht unterlegt. Saftig, feine gelbe Frucht, frische Säurestruktur, bleibt gut haften, angenehme Extraktsüße im Nachhall, sicheres Reifepotential.
- Traminer (Storchenhof)** € 2,70/€ 17,90
süß, feines Sortenbukett, edel im Aroma, ausgeprägte Restsüße
- Muskat Ottonel (Storchenhof)** € 2,50/€ 16,10
elegante Süße, traubige Aromen, prägnant und facettenreich
- Gelber Muskateller(Weingut Gabriel)** € 2,70/€ 17,90
Herzhaft duftig nach Rosen, leichte und fruchtige Stilistik, sehr aromatisch mit angenehmer Säure.

Ruster Ausbruch (Wenzel)**1/16l / 0,375l Fl****„Am Fuße des Berges“****€ 4,60/€ 28,00**

Süß, sehr intensives Bukett, kandierte Birnen und Apfelnoten gute, stützende Säure balanciert die Fülle, Riesenpotenzial.

Rosé (Storchenhof) (1/8l / Fl.)**€ 2,20/€ 14,90**

trockener Blaufränkischer mit angenehmer Säure, helles Lachsrosa mit frühlingshafter Frische

Rotwein von Ruster Weinbauern**1/8 l/ Flasche****Blaufränkisch (Conrad)****€ 2,20/€ 14,90**

Purpur; in der Nase fruchtig, am Gaumen fruchtig und würzig, schön Balanciert

Zweigelt (Storchenhof)**€ 2,50/€ 16,10**

Trocken, mild, vollmundig mit fruchtigem Bukett

Merlot -Blaufränkisch (Tremmel)**€ 2,50/€ 16,10**

trocken, extrem dunkles Rot, fast schwarzer Kern, würziges Bukett, wuchtiger kerniger Gaumen

Cabernet Sauvignon (Storch.)**€ 2,70/€ 17,90**

trocken, kräftig im Körper, schwarzes Rubingranat mit Brombeer-Weichselfrucht

Pinot Noir (Schandl)**€ 4,00/€ 25,00**

feine Burgundernase, reife Früchte, Himbeeren, Erdbeeren, Vanillienklänge, zartes Tannin mit feiner Mokka-Aromatik, samtiger und zugleich würziger Abgang

Red Sun (Karin Gabriel)**€ 2,50/€ 16,10**

Brombeer duft, reife Johannisbeere, samtig weich, abgerundet heblichem Abgang

Blauburger Spätlese (Karnerhof)**€ 2,50/€ 16,10**

Auszeichnung: awc Vienna(Internationale Wine Challenge):Silber
fruchtiger, nach Waldbeeren duftender Rotwein mit edler Restsüße

Malbec (Kraft)**€ 4,00/ 25,00**

Einmalig in Österreich – Weichsel, Holunderbeere und Tinte,
harmonisch integrierte Tannine 90 Pkt. Falstaff

Shiraz (Weingut Gabriel)**€ 4,00/ € 25,00**

Tiefes Rubinrot, tolle Frucht mit einem Touch schwarzer Oliven. Dichter Körper, prachtvolle Struktur und elegant
Silbermedaille AWC



Kleine Geschichte des Rathauses

Dieses Gebäude ist ein zweigeschossiger Dreiflügelbau. Am Westportal findet man die Inschrift:

„Erbaut Anno 1673“. Renoviert wurde das Haus erstmals 1703.. An der Ostseite befindet sich das Kellerportal mit der Inschrift: „ Mir ist recht wohl, wann ich bin voll.“ Der Keller wurde übrigens schon in den 20er Jahren als Wirtshaus genutzt. Über dem Hof befindet sich eine dreiaxige Loggia mit zwei blattverzierten Säulen. In den Amträumen sind die Tramdecken besonders beachtenswert.

Rathauskeller - Kulinarik

Das Restaurant im Herzen der Freistadt Rust hat für Sie ganzjährig geöffnet! Zu unseren Spezialitäten zählen unsere sehr beliebte Bohnensuppe, die gemischte Fischplatte, der Seehecht, oder z.B. unser spezielles Szegediner Krautfleisch. Aus unserem Weinkeller gibt es auserwählte Tropfen von den Ruster Weinbauern. Von unserem Schanigarten aus haben Sie einen wunderbaren Blick auf den Rathausplatz mit den alten Bürgerhäusern. Auf fast jedem Dach können Sie die Ruster Störche beobachten. Die früher als Weinkeller genutzten Räumlichkeiten bieten die perfekte Atmosphäre für ein gemütliches Zusammensein. Lassen Sie sich von uns mit pannonischen Köstlichkeiten und ausgesuchten Weinen verwöhnen.



„ Mir ist recht wohl, wann ich bin voll.“

Guten Appetit!

**Bendegúz Boros
Rathauskeller
7071 Rust, Rathausplatz 1.**

www.rathauskeller-rust.at



Tel.: 0664 475 34 34, Fax. 02685 46987

E-mail: rathauskeller.rust@gmail.com

